

С НАСТУПАЮЩИМ НОВЫМ ГОДОМ!



БрДУ падтрымлівае
Мэты ўстойлівага развіцця

№ 13 (217)

Выходзіць 1 раз у месяц
на беларускай і рускай мовах
26 снежня 2017 года

Берасцейскі ўніверсітэт

ВЫДАВЕЦ: установа адукацыі «БРЭСЦКІ ДЗЯРЖАЎНЫ ЎНІВЕРСІТЭТ ІМЯ А.С. ПУШКІНА»
Выдаецца з 1997 года



Новый год к нам мчится!

*Уважаемые сотрудники, аспиранты, студенты,
абитуриенты и партнеры
Брестского государственного университета
имени А.С. Пушкина!*

Примите мои самые искренние и сердечные поздравления с наступающим Новым годом и Рождеством!

В эти дни мы вспоминаем самые яркие события уходящего года, строим планы на будущее. Эти праздники объединяют семьи, родных и друзей, трудовые коллективы, несут в себе надежду для каждого из нас и для всей страны на новые свершения и процветание. Ведь с приходом нового года меняются цифры на календаре, но ценности, которые объединяют все поколения, остаются прежними – любовь к близким, к родной Беларуси, желание добиваться успехов ради ее благополучия.

В канун наступающего Нового года я искренне благодарю коллектив университета за ежедневный труд, мудрость и профессионализм, преданность университетским традициям. Убеждена, что наша совместная работа будет успешно продолжена в наступающем 2018 году. Вместе мы добьемся значимых результатов на пути освоения инновационных подходов в научно-образовательной деятельности и в подготовке конкурентоспособных специалистов.

От всей души желаю вам крепкого здоровья, мира, счастья, любви, душевного равновесия и оптимизма! Пусть наступающий новый год станет для вас годом новых идей и воплощения в жизнь намеченных планов, годом новых побед и свершений, ярких и счастливых дней!

*С уважением,
ректор Брестского государственного
университета имени А.С. Пушкина,
профессор А.Н. Сендер*



Сегодня в номере

✓ **Любимому университету – процветания!**

Искренние поздравления
с Новым годом от работников нашего
университета
с. 2

✓ **В новом году – новых достижений!**

Самые теплые пожелания
от студентов и магистрантов

с. 3

✓ **К новогоднему столу**

Работники университета
поделились рецептами
удивительных новогодних блюд

с. 4

С НОВЫМ ГОДОМ!

Любимому университету – процветания!

Уважаемые коллеги, дорогие студенты!
С Новым годом! С новым счастьем!

Пусть в наступающем новом году у вас будет много нового – идей, возможностей, решений, достижений, сюрпризов, впечатлений и эмоций! И пусть все новое обязательно будет добрым, веселым, радостным и счастливым! Здоровья, неиссякаемой энергии, научных и творческих поисков! Смело смотрите вперед, прилагайте усилия для достижения целей, покоряйте новые вершины!

*Т.В. Ничишина, декан биологического факультета,
кандидат педагогических наук, доцент*

Всю нашу большую университетскую семью поздравляю с наступающим Новым годом!

Каждый из нас ожидает от этого праздника только лучшего, ведь новый год обязательно должен быть удачнее предыдущего. Пусть уходящий год унесет с собой все невзгоды и разочарования, а новый – принесет много идей и предложений! Пусть каждый шаг и начинания увенчаются успехом!

Желаю всем здорового упрямства, неиссякаемой энергии, бесконечного энтузиазма, богатырского здоровья и простого человеческого счастья!

*Л.В. Мороз,
заведующий аспирантурой*



Дорогие друзья!

Вступая в новый год, оставим уходящему все то, что нас огорчало и тревожило.

Пусть в новом году, который, конечно, будет лучше предыдущего, вашими спутниками станут удача и хорошее настроение, здоровье и радость, благополучие и душевный комфорт. Пусть в ваших домах будет достаток, в семьях царят любовь и взаимопонимание. Пусть взаимоуважение и взаимопомощь по-прежнему будут незыблемой основой нашей университетской семьи – и мы останемся той самой командой, которой покоряются любые вершины.

Всех благ вам и вашим близким! С Новым годом!

*Л.В. Скибицкая,
заведующий кафедрой русской литературы и журналистики,
кандидат филологических наук, доцент*

Дорогие преподаватели, сотрудники университета и студенты! Поздравляю вас с Новым годом и Рождеством!

Новый год – семейный праздник, поэтому желаю здоровья, добра, тепла и уюта вам и вашим близким.

Новый год – это всегда надежда. И пусть в 2018 году все ваши планы непременно реализуются.

Коллегам, увлеченным научной деятельностью, желаю веры в свои силы, возможности и интеллект. Студентам желаю заниматься наукой и творчеством, найти себя и реализовать свои возможности в полной мере. Развития и процветания любимому университету! С Новым годом и Рождеством!

*С.Н. Северин, декан факультета иностранных языков,
кандидат педагогических наук, доцент*



В новом году – новых достижений!



Уважаемые преподаватели и студенты!

Поздравляю вас с наступающим Новым годом!

Мы знаем, что этот любимый всеми нами праздник – самый яркий, чудесный, загадочный и теплый! Именно он приносит с собой настоящее волшебство!

Пусть уходящий год унесет с собой разочарования, оставив только приятные воспоминания.

С приближением нового года каждый из нас вновь начинает строить планы, мечтать и верить в доброе и прекрасное. Поэтому желаю всем в наступающем году исполнения желаний! Пусть сбудутся все самые сокровенные мечты!

С праздником!

Д. Туцкий,
психолого-педагогический факультет

Дорогие преподаватели и студенты!

Поздравляю вас с самым сказочным праздником – Новым годом! Пусть исполняются самые сокровенные желания, побольше вам улыбок и задора. Желаю, чтобы в ваших семьях царили тепло, уют, взаимопонимание и взаимоуважение.

Дерзайте, творите, смело беритесь за новые начинания! А талисман 2018 года – умная и преданная собака – будет помогать вам во всех делах, привлекая только самое хорошее.

О. Василюк,
физико-математический факультет



Как известно, главной чертой хозяйки наступающего года – собаки – является преданность. Поэтому желаю, чтобы наш университет пополнялся преданными своему делу преподавателями, чтобы студенты оставались навсегда преданными той профессии, которую осваивают в БрГУ. И в результате совместного каждодневного кропотливого труда найдутся ответы на все «почему», существующие и возникающие в мире науки!

А для того чтобы эти поиски удались и были максимально приятными, желаю всем здоровья, удачи и благополучия! Мира и добра вашим домам! Пусть самые заветные мечты осуществляются в новом году!

Н. Вабищевич,
факультет физического воспитания



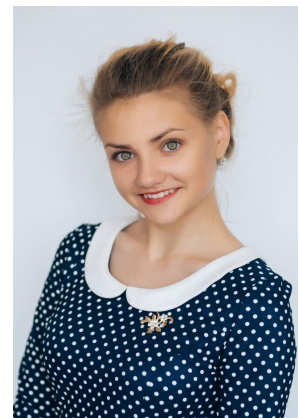
Уважаемые преподаватели и студенты!

Спешу поздравить вас с наступающим Новым годом. Хочу пожелать всем, чтобы в наступающем году было как можно меньше поводов для грусти и больше поводов для радости! Преподавателям, конечно же, крепкого здоровья, терпения и процветания! Всем студентам успешной зимней сессии.

Успехов во всех начинаниях! Пусть 2017 год положит нам в копилку приобретенный опыт, а 2018 подарит много незабываемых моментов!

С Новым годом!

В. Павлюченко,
филологический факультет



С НОВЫМ ГОДОМ!

Приятного аппетита!



«Мясные гнезда»
от Юлии Шостак

Ингредиенты: 600 г свиного и говяжьего фарша; 1 яйцо, 4 средних шампиньона; 1 луковица, 2–3 ломтика батона; 100 мл молока; перец; приправа для грибов; 1 ст. л. раст. масла; 0,5 пучка петрушки; 75 г сыра; 1 ст. л. сметаны; 100 г панировочных сухарей.

Приготовление: ломтики батона замочить в горячем молоке. Грибы вымыть, вытереть и мелко нарезать. Обжарить их вместе с мелко нарезанным луком до испарения сока. Добавить приправу и сметану и пожарить еще 3–5 мин.

Мясо пропустить через мясорубку вместе с батонами и петрушкой. Добавить яйцо, соль и перец. Вымешать и отбить фарш, мокрыми руками разделить на порции, слепить колобки.

Мясные колобки обвалять в сухарях. Маленьким стаканом сделать углубления, вокруг стакана – бортики. В углубление «гнезд» положить по 1 ч. л. грибов. Перенести блюдо на противень, покрытый смазанным маслом пергаментом. Запекать 30 мин при 180°. На мелкой терке натереть сыр, выложить его в «гнезда» и поставить в духовку еще на 15–20 мин.



Рождественское имбирное
печенье от Ирины Приймак

Ингредиенты: 350 г муки; 180 г сахара; 110 г слив. масла; 1 яичный желток; 3 ст. л. меда; по 1 ч. л. корицы и молотого имбиря; 1/2 ч. л. гашеной соды; 1 ч. л. какао; 100 г сахарной пудры; 1 яичный белок; 1/2 ч. л. сока лимона.

Приготовление: сливочное масло размягчить и взбить, добавить, продолжая взбивать, имбирь и корицу. Мед перемешать с сахаром и прогреть, с огня снять после появления первых пузырьков. В смесь из масла просеять муку, перемешать и добавить соду, медовую смесь, перемешать. Добавить желток, вымесить тесто и скатать в шар. Разделить его на несколько частей, каждую раскатать в пласт толщиной около 0,5 см, вырезать фигурки и выложить их на противень, застеленный пергаментом. Выпекать 15–20 мин при 190°.

Белок перемешать с соком лимона, сахарной пудрой и какао. Готовое печенье залить глазурью и дать ей застыть.



«Рыбная бандероль»
от Натальи Крисюк

Ингредиенты: 2 кг лосося; 5 см корня имбиря; 1 ст. л. оливк. масла; 400 г крупных вареных креветок; 500 мл сливок; 1 сладк. перец; 1 пучок зел. лука, 2 зуб. чеснока; 4 ст. л. соевого соуса; 2 ст. л. меда; 3 ст. л. лимонного сока; 2 ст. л. лимонной приправы для рыбы; соль.

Приготовление: рыбу очистить, выпотрошить, промыть, глубоко надрезать вдоль хребта и разделить на 2 части. Удалить хребет, хвост, плавники, реберные и мелкие кости. Острым ножом на коже одного филе сделать глубокие крестообразные надрезы.

Зеленый лук нарезать по диагонали, перец – тонкими полукольцами. Чеснок и имбирь очистить и измельчить, креветки очистить и разрезать вдоль пополам. Лук, перец, имбирь и чеснок обжарить. Влить сливки, размешать и готовить до загустения смеси. Добавить креветки и подержать 1 мин. Посолить.

На противень положить пергамент, на него – 4 отрезка бечевки. Сверху кожей вниз поместить кусок рыбы без надрезов и распределить по ней начинку, посыпать лимонной приправой.

Накрыть вторым куском рыбы и связать концы бечевки. Готовить 30 мин. Готовую рыбу полить разогретым лимонным соком с медом и соевым соусом.



Балык из куриной грудки
от Светланы Манцевич

Ингредиенты: 700–800 г куриной грудки; 1 ст. л. соли с горкой; 1 ч. л. смеси перцев; 1/3 ч. л. молотого лаврового листа.

Приготовление: грудку рассоединить на 2 части, хорошо помыть, обрезать все излишки жилок и жира. Подровнять мясо со всех сторон. Специи тщательно смешать. Приготовленной смесью посыпать мясо, выложить в емкость, еще раз посыпать специями. На 8 часов оставить в холодильнике. Затем мясо хорошо промыть и обсушить полотенцем. Сделать в грудках дырочки, протянуть нитки и повесить подсушиваться в комнатных условиях.

Если любите нежное мясо, то достаточно суток, а если посуше – 2–3 суток. К столу нарезать тонкими кусочками острым ножом.

«Берасцейскі ўніверсітэт» № 13 (217) снежань 2017 г.

Рэдакцыя: рэдактар – Ю.Б. Воўк, тэл. 21-65-64.
Фота – Г. Лубнік.

Куратар газеты – Л.В. Скібіцкая.

Газета падрыхтавана на настольнай выдавецкай сістэме РВА

БрДУ імя А.С. Пушкіна, 224016, г. Брэст, бульвар Касманаўтаў, 21.

Надрукавана на рызографе БрДУ імя А.С. Пушкіна,

224016, г. Брэст, вул. Міцкевіча, 28.

E-mail: gazeta_brsu@brsu.brest.by.

Падпісана ў друк 26.12.2017.

Аб'ём 1,0 ум. друк. арк. Тыраж 299 экз. Заказ № 528.

ЛП №02330/454 ад 31.12.2013.

Рэдакцыя можа не падзяляць пункт погляду аўтараў артыкулаў.

Газета запрашае да супрацоўніцтва студэнтаў, выкладчыкаў і спецыялістаў універсітэта